



Перспективное меню лето-осень



1 НЕДЕЛЯ

№	Наименование блюд	Выход в гр.		
		6-10	11-15	16-18
Понедельник				
1	Птица с овощами	70	90	100
2	Рис отварной с соусом	130	150	180
3	Какао с молоком	200	200	200
4	Фрукты	шт	шт	шт
5	Хлеб пшеничный	30	50	50

Вторник				
1	Биточки мясные с соусом	70/20	90/20	100/20
2	Отварные макароны	130	150	180
3	Компот из сухофруктов	200	200	200
4	Хлеб пшеничный	30	50	50

Среда				
1	Жаркое по домашнему из птицы	70/20	90/20	100/20
2	Морковный салат на раст масле	130	150	180
3	Чай сладкий	200	200	200
4	Фрукты	шт	шт	шт
5	Хлеб пшеничный	30	50	50

Четверг				
1	Суп рыбный	200	250	250
2	Капустный салат на раст масле	70	90	100
3	Чай с лимоном	200	200	200
4	Булочка детская с посыпкой	50	50	50
5	Хлеб пшеничный	30	50	50

Пятница				
1	Котлета с соусом	70/20	90/20	100/20
2	Гречка отварная	130	150	180
3	Поджаренная	20	20	25
4	Компот из сухофруктов	200	200	200
5	Хлеб пшеничный	30	50	50



Перспективное меню лето-осень

2 НЕДЕЛЯ



№	Наименование блюд	Выход в гр.		
Понедельник		6-10	11-15	16-18
1	Плов из птицы	200	220	250
2	Нарезка с помидор и огурцов	50	70	80
3	Чай сладкий	200	200	200
4	Фрукты	шт	шт	шт
5	Хлеб пшеничный	30	50	50

Вторник				
1	Котлета мясная с соусом	70/20	90/20	100/20
2	Отварные макароны	130	150	180
3	Салат «Витаминный»	70	90	100
4	Компот из сухофруктов	200	200	200
5	Хлеб пшеничный	30	50	50

Среда				
1	Курица с овощами	70	90	100
2	Гречка рассыпчатая	130	150	180
3	Кисель	200	200	200
4	Фрукты	шт	шт	шт
5	Хлеб пшеничный	30	50	50

Четверг				
1	Суп рыбный	200	250	250
2	Булочка бутербродная с сыром	70	90	100
3	Чай с лимоном	200	200	200
4	Хлеб пшеничный	30	50	50

Пятница				
1	Гуляш с курицы	70/20	90/20	100/20
2	Картофельное пюре	130	150	180
3	Поджаренная	20	20	25
4	Компот из сухофруктов	200	200	200
5	Хлеб пшеничный	30	50	50



Перспективное меню лето-осень

3 НЕДЕЛЯ



№	Наименование блюд	Выход в гр.		
Понедельник		6-10	11-15	16-18
1	Плов из птицы	200	220	250
2	Салат «Свежесть»	70	79	100
3	Цикорий с молоком	200	200	200
4	Фрукты	шт	шт	шт
5	Хлеб пшеничный	30	50	50

Вторник				
1	Жаркое по – домашнему	200	220	250
2	Печенье	шт	шт	шт
3	Компот из сухофруктов	200	200	200
4	Хлеб пшеничный	30	50	50

Среда				
1	Котлета с птицы с соусом	70/20	90/20	100/20
2	Гречка рассыпчатая	130	150	180
3	Напиток с шиповником	200	200	200
4	Фрукты	шт	шт	шт
5	Хлеб пшеничный	30	50	50

Четверг				
1	Суп рыбный	200	250	250
2	Бутерброд с маслом сливочным	40/10	40/15	50/20
3	Чай с лимоном	200	200	200
4	Хлеб пшеничный	30	50	50

Пятница				
1	Биточки мясные с соусом	70/20	90/20	100/20
2	Макароны отварные	130	150	180
3	Чай фруктовый	200	200	200
4	Хлеб пшеничный	30	50	50



Перспективное меню лето-осень



4 НЕДЕЛЯ

№	Наименование блюд	Выход в гр.		
		6-10	11-15	16-18
Понедельник				
1	Курица с макаронами	200	220	250
2	Салат «Свежесть»	70	80	100
3	Цикорий с молоком	200	200	200
4	Фрукты	шт	шт	шт
5	Хлеб пшеничный	30	50	50

Вторник				
		6-10	11-15	16-18
1	Котлета с соусом	70/20	90/20	100/20
2	Гречка рассыпчатая	130	150	180
3	Салат из моркови с яблоком	60	80	100
4	Компот из сухофруктов	200	200	200
5	Хлеб пшеничный	30	50	50

Среда				
		6-10	11-15	16-18
1	Суп рисовый с мясом	200	250	300
2	Булочка школьная с сыром	50	50	50
3	Напиток с шиповником	200	200	200
4	Фрукты	шт	шт	шт
5	Хлеб пшеничный	30	50	50

Четверг				
		6-10	11-15	16-18
1	Биточки с соусом	70/20	90/20	100/20
2	Картофельное пюре	130	150	180
3	Поджаривание	20	20	25
3	Чай с лимоном	200	200	200
4	Хлеб пшеничный	30	50	50

Пятница				
		6-10	11-15	16-18
1	Овощное рагу из птицы	200	220	250
2	Пряник	шт	шт	шт
3	Какао с молоком	200	200	200
4	Хлеб пшеничный	30	50	50